



Streuobstwiesen



Streuobstwiesen



Streuobstwiesen

- Streuobstwiesen sind gefährdet (1950: ca. 1,5 Mio ha , 2008 ca. 300.000 ha = 80% Verlust).
- Streuobstwiesen sind ökologisch sehr wertvoll und geschützte Biotope.
- Streuobstwiesen werden von Kommunen und Bauträgern gerne als Ausgleichsflächen für Baugebiete angelegt.
- Streuobstwiesen sind häufig nicht genutzt und gepflegt.



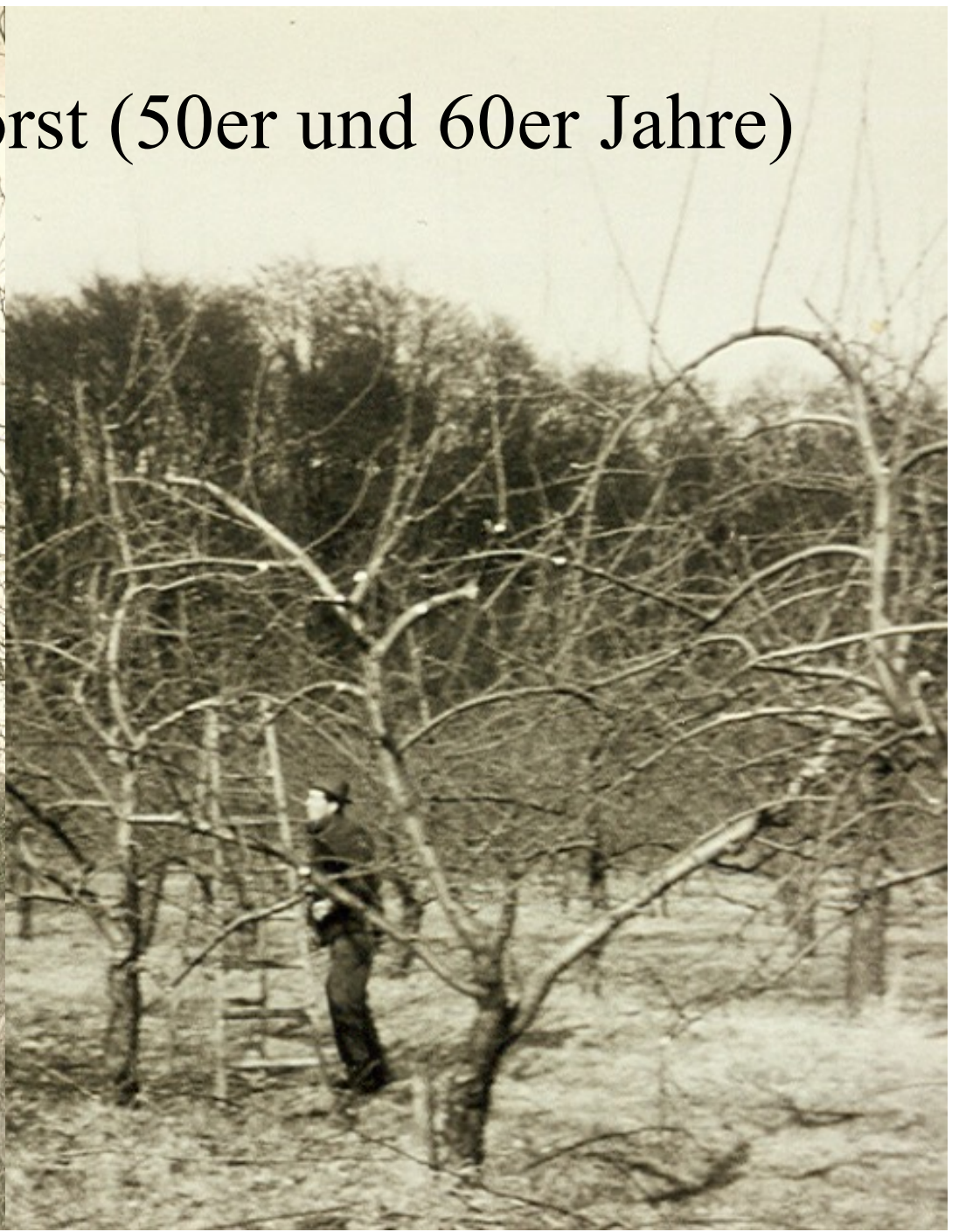
Obstbau in Trenthorst (50er und 60er Jahre)



Obstbau in Trenthorst (50er und 60er Jahre)



Obstbau in Trenthorst (50er und 60er Jahre)



Obstbau in Trenthorst (50er und 60er Jahre)



Obstbau in Trenthorst (50er und 60er Jahre)





Obstbau in Trenthorst (50er und 60er Jahre)

Prof. Dr. Gerold Rahmann

Thünen-Institut für Ökologischen Landbau
Trenthorst







Prof. Dr. Gerold Rahmann

Thünen-Institut für Ökologischen Landbau
Trenthorst





Prof. Dr. Gerold Rahmann

Thünen-Institut für Ökologischen Landbau
Trenthorst





Trentobst: halbbur bis: Siehe Verschluss

TRENTOBST

VON WULMENAUER UND TRENTHORSTER STREUOBSTWIESEN

naturtrüber
Apfelsaft -
erntefrisch von
der Presse.

e 0,7 l

DE-ÖKO-001
EU-Landwirtschaft

Hergestellt für Förderverein des Instituts für Ökologischen Landbau, Trenthorst* www.trenthorst.de
 Lütauer Süßmosterei GmbH* Hatthof 4* 21483 Lütau 4* Tel. 04153/55217* DE-005-Öko-Kontrollstelle







Prof. Dr. Gerold Rahmann

Thünen-Institut für Ökologischen Landbau
Trenthorst





Milchschafe

Prof. Dr. Gerold Rahmann

Thünen-Institut für Ökologischen Landbau
Trenthorst





Denkmal in Wittmund, Ostfriesland

Prof. Dr. Gerold Rahmann

Thünen-Institut für Ökologischen Landbau
Trenthorst











Prof. Dr. Gerold Rahmann

Thünen-Institut für Ökologischen Landbau
Trenthorst







Prof. Dr. Gerold Rahmann

Thünen-Institut für Ökologischen Landbau
Trenthorst





Prof. Dr. Gerold Rahmann

Thünen-Institut für Ökologischen Landbau
Trenthorst

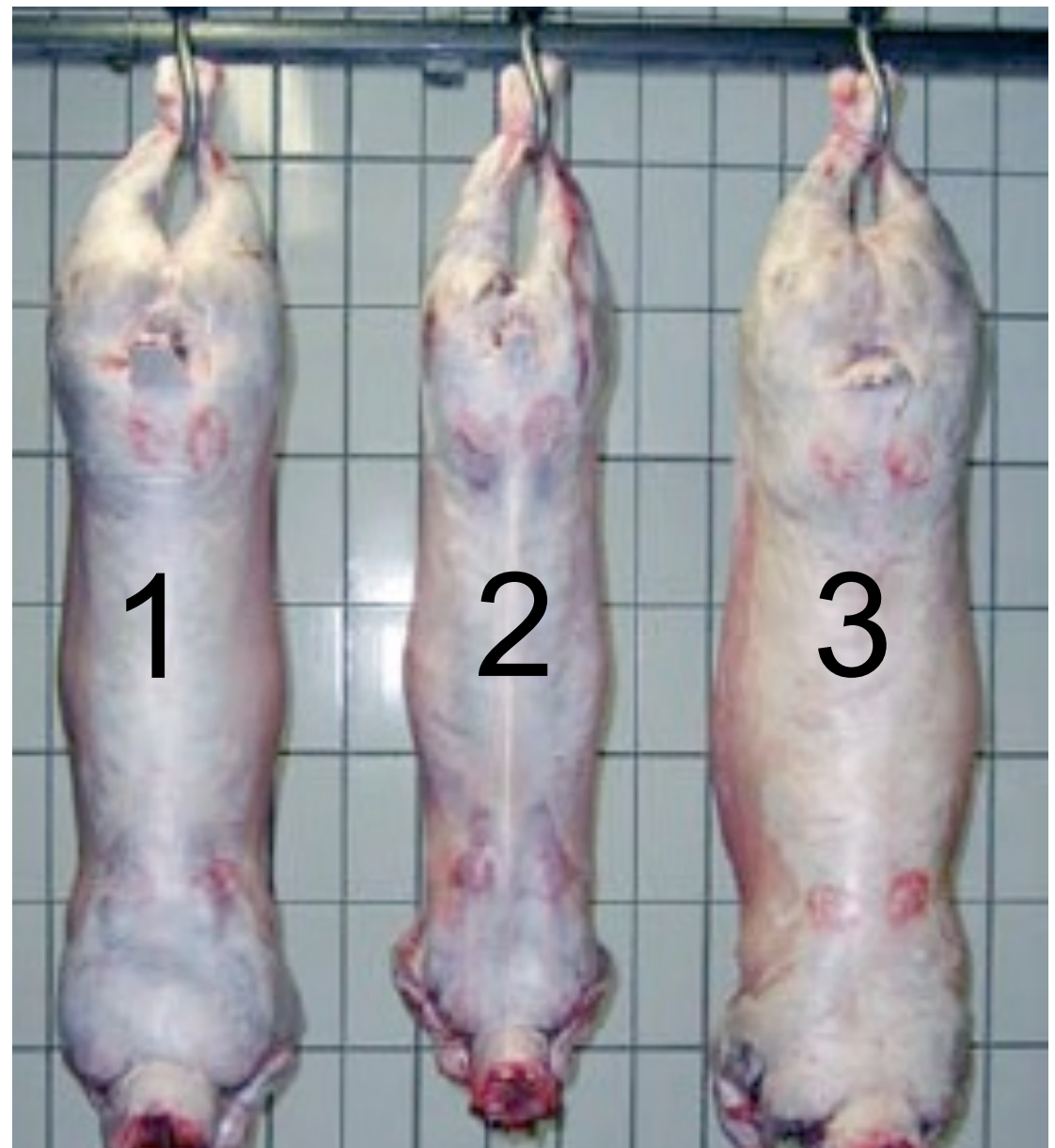


Handelsklassen Lamm- und Schaffleisch

Kategorien	L	Lammfleisch, Tiere bis 1 Jahr
	S	Fleisch von Schafen, die älter als 1 Jahr sind
Fleischigkeitsklassen	E	vorzüglich (außergewöhnliche Muskelfülle)
	U	sehr gut (sehr gute Muskelfülle)
	R	gut (gute Muskelfülle)
	O	mittel (durchschnittliche Muskelfülle)
	P	gering (geringe Muskelfülle)
Fettgewebeklassen	1.	sehr gering
	2.	gering
	3.	mittel
	4.	stark
	5.	sehr stark
<p>Beispiel: LU2 kennzeichnet Lammfleisch mit einem sehr guten Fleischansatz und einem geringen Fettgewebeanteil.</p>		



1. Optimale Konformation und Fettabdeckung
2. Mangelnde Bemuskelung und Fettabdeckung
3. Gute Bemuskelung aber zu starke Fettabdeckung



Schlachtkörper

Tägliche Zunahmen von Lämmern verschiedener Schafrassen während einer Beweidung extensiven Grünlandes (g/Tag)

	männlich		weiblich	
	1992	1993	1992	1993
SKF	196	129	150	116
SKF*ML	190	169	194	140
<u>Milchscharf</u>	<u>143</u>	<u>135</u>	<u>126</u>	<u>124</u>

Demise et al., 1994



Welche Produktqualitäten will der Verbraucher

Erwartet wird:

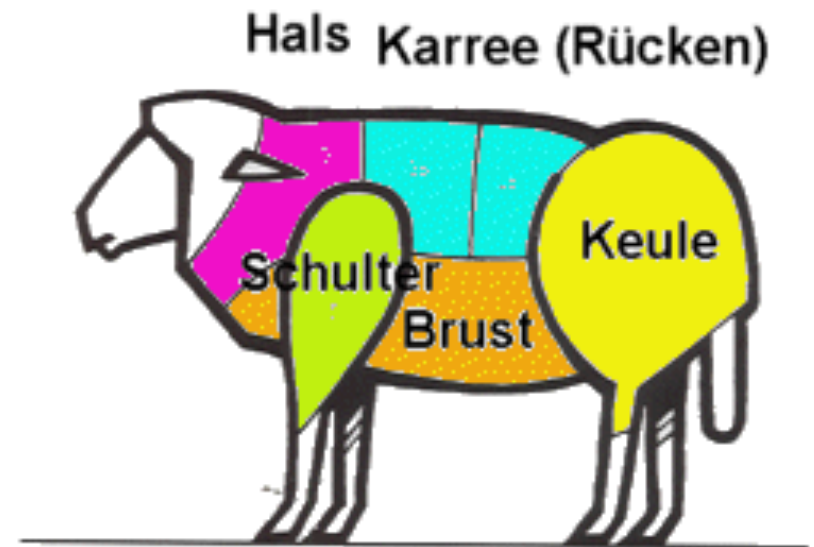
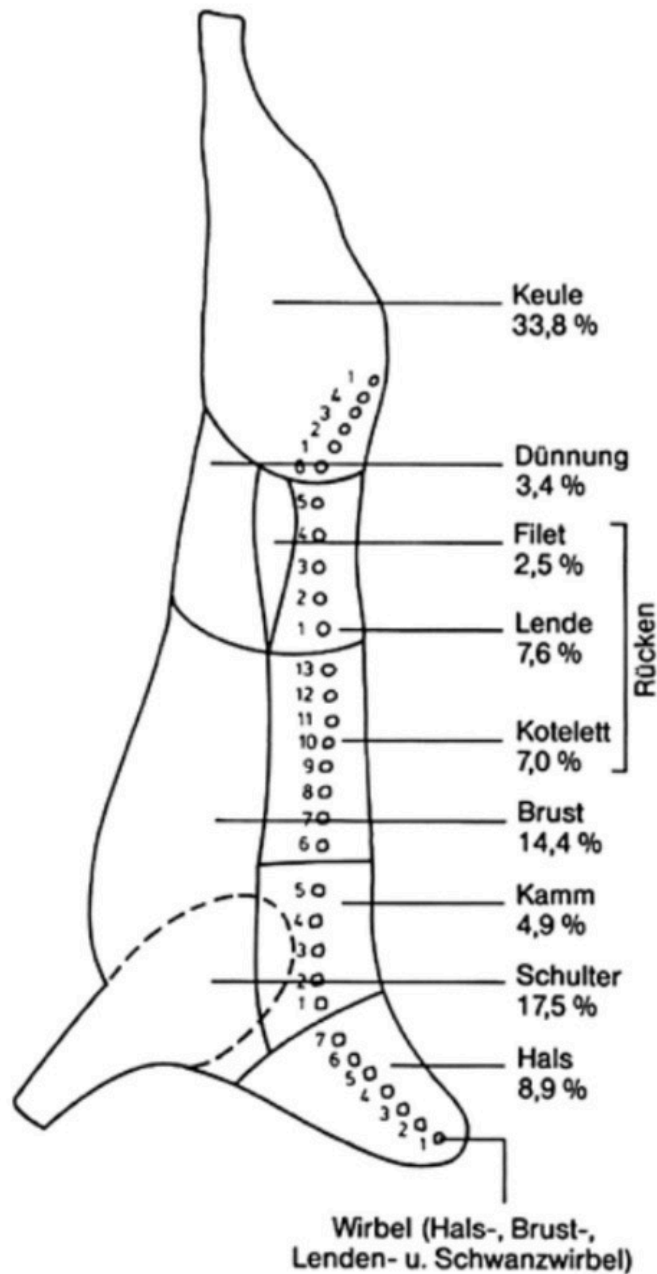
- Hellrosa bis hellrotes Fleisch
- Leichte Fettabdeckung
- Zartes und saftiges Fleisch
- Mildes Lamm-Aroma
- Haushaltskonforme Teilstücke
- Geringer Knochenanteil
- Ständige Verfügbarkeit
- Homogenität des Angebots

Abgelehnt wird:

- Dunkles bis schwarzes Fleisch
- Starke Fettabdeckung mit Gelbstich
- Festes und trockenes Fleisch
- Starker Schafgeschmack
- Zu schwere Teilstücke
- Zu hoher Knochenanteil
- Zu große Qualitätsschwankungen



Der Schlachtkörper



Wertschätzung der Teilstücke in Abhängigkeit der qualitätsbestimmenden Gewebeanteile

	Gewichtsanteil (%)	Wert	Knochenanteil (%)	Ausgelöster Fleischanteil inkl. Fett (%)
Keule	33	1	25	72
Rücken mit Filet	17	1	27	71
Schulter/Bug	17	2	20	68
Hals und Kamm	14	3	34	62
Brust und Dünning	18	4	30	68

Abschnitte ergänzen die Prozentanteile auf 100 %



Schulter



Brust



Rücken



Keule

Gute Bemuskelung bei geringer Fettabdeckung



Haushaltsgerechte Portionen

